

26. Januar 2018

## Grüne Woche aktuell

### Partnerland Bulgarien will Fleischprodukte bekannter machen

Nicht Verkauf, sondern besondere landestypische Erzeugnisse bekannter machen – das steht im Vordergrund des Messeauftritts der Vereinigung „Traditionelle rohgetrocknete Fleischprodukte“, die sich erstmals auf der Grünen Woche vorstellt. Im Mittelpunkt dabei stehen die bulgarischen Fleischerzeugnisse mit europäischem Schutzsiegel. „Lukanka Panagyurska“ beispielsweise ist eine Trockenwurst aus frischem Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzen wie schwarzem und weißem Pfeffer sowie Kreuzkümmel. „Filet Elena“ wird aus Schweinefilet hergestellt und als Besonderheit außen mit Bohnenkraut und gemahlenem Schwarzpfeffer bestreut. Oder die rohgetrocknete Delikatesse „Kaiserowan wrat Trakija“, Kaiserkamm aus Schweinenacken, wird mit einer Gewürzmischung und Weißwein eingerieben. Diese traditionellen Spezialitäten gibt es noch nicht im deutschen Handel, sondern derzeit nur auf der Grünen Woche sowie parallel dazu in einigen ausgewählten Berliner Läden als Marketingaktion.

Halle 10.2, Stand 107, Kontakt: Dr. Hristo Hristozov, T: +359-887991663, E-Mail: [stp@amb-bg.com](mailto:stp@amb-bg.com)

### Slowenien: Marketingbooster für Qualitätsprodukte

„Wir sind hochzufrieden mit der Besucherresonanz und dem Interesse an slowenischen Qualitätsprodukten“, lautet ein erstes Fazit von Tomaz Srsen, Autor und verantwortlich für den Länderauftritt Sloweniens auf der Grünen Woche. „Während der vergangenen Messeauftritte haben wir viel Erfahrung sammeln können, für welchen Kundenkreis wir Produkte anbieten können. Das hilft uns enorm bei der Vermarktung von Qualitätsprodukten aus Slowenien“, sagt Srsen. Slowenien bietet auf der Grünen Woche hochwertige Honigprodukte wie Nüsse oder Apfel in Honig, Lippenbalsam und Bienenwachskerzen. Eisliebhaber und Biergenießer kommen ebenfalls auf ihre Kosten.

Halle 18, Stand 109, Kontakt: Tomaz Srsen, T: + 386 41 622 855, E-Mail: [tomaz.srsen@siol.net](mailto:tomaz.srsen@siol.net)

### Permafrost ist gut für mongolischen Tee

Mongolischer Tee wird aus Wildkräutern hergestellt. Er ist bei den Besuchern der Grünen Woche sehr beliebt, wie Itgel Nyamtsooj, der Betreiber des Standes mit der kleinen Jurte berichtet. Viele seien schon Stammgäste, „die sich hier immer für ein Jahr eindecken“, teils mit Tee, aber auch mit dem mongolischen Wodka. Die Qualität des Tees führt er auf die besonderen Klimabedingungen in Zentralasien zurück. „Einfach nur pflücken, dann trocknen.“ Der Dauerfrost im Winter habe zur Folge, dass die Pflanzen nicht von Bakterien befallen werden. Der Wodka ist seinen Angaben zufolge sehr hochwertig. Den vergleichsweise hohen Preis erklärt er mit den hohen Transportkosten. Das hochprozentige Getränk sei nicht anders als im Flugzeug zu transportieren, weil der Schwund beim Lastwagen- oder Bahntransport aus der Mongolei nach Europa einfach zu groß sei.

Halle 6.2, Stand 234, Kontakt: Itgel Nyamtsooj, T: +49-177-8965568, E-Mail: [gazarch@t-online.de](mailto:gazarch@t-online.de)

### Authentische Chais aus Indien sind bei den Besuchern gefragt



#### Pressekontakt:

#### Veranstalter:

#### Messe Berlin GmbH

Emanuel Höger  
Pressesprecher  
und Leiter Presse- und  
Öffentlichkeitsarbeit  
Corporate Communication  
Unternehmensgruppe  
T +49 30 3038-2270  
[hoeger@messe-berlin.de](mailto:hoeger@messe-berlin.de)  
[www.messe-berlin.de](http://www.messe-berlin.de)  
Twitter: @messedamm22

Wolfgang Rogall  
Stellv. Pressesprecher  
und PR Manager  
Messedamm 22  
14055 Berlin  
T +49 30 3038-2218  
[rogall@messe-berlin.de](mailto:rogall@messe-berlin.de)

#### Geschäftsführung:

Dr. Christian Göke (Vorsitzender),  
Dirk Hoffmann  
Aufsichtsratsvorsitzender:  
Wolf-Dieter Wolf  
Handelsregister:  
Amtsgericht Charlottenburg, HRB  
5484 B

#### Ideelle Träger:

#### Deutscher Bauernverband e. V. (DBV)

Pressesprecher  
Dr. Michael Lohse  
T +49 30 319 04 239  
[presse@bauernverband.net](mailto:presse@bauernverband.net)  
[www.bauernverband.de](http://www.bauernverband.de)

#### Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V. (BVE)

Wenn es um edle Tees aus seiner indischen Heimat geht, ist man auf der Grünen Woche bei Ajoy W. Chatterjee, dem Geschäftsführer der Hamburger Handelsgesellschaft Wordtmann, seit vielen Jahren an der richtigen Adresse. Diesmal hat er unter anderem einen Chili-Chai- und einen Chili-Yoga-Tee mitgebracht. Beide sind mit edlen indischen Gewürzen wie Ingwer, Zimt und Cardamon angereichert und gut bei Erkältungen. „Die Chais sind sehr gefragt auf der Messe“, sagt der Firmenchef. „Die Leute wollen gerne authentischen Chai, wie man ihn in Indien trinkt.“ Ein weiteres Highlight ist ein Darjeeling Gold von den Südhängen des Himalaya mit einem lieblich-blumigem Charakter, eine ganz besondere Auslese, die man mehrfach aufgießen kann. Ein Dauerbrenner sind die von einer kleinen Bauerngemeinschaft produzierten Kandis aus frischem Palmensaft, die man zum Tee im Mund zergehen lässt.

*Halle 6.2, Stand 124, Kontakt: Ajoy W. Chatterjee, T: +49 (0) 40 2009990, E-Mail: [info@teehaus-shila.de](mailto:info@teehaus-shila.de)*

### **RegioApp führt zu Lebensmittelanbietern in der Region**

Wo kann ich Lebensmittel für den täglichen Bedarf aus der Region besorgen? Wer hat sie verarbeitet, wer hat sie angebaut? Wann haben die Geschäfte geöffnet? Wie werden Tiere gehalten, deren Fleisch der Metzger zum Verkauf anbietet? Und wer baut eigentlich das Gemüse und die Zierpflanzen an, die bei mir auf dem Tisch stehen? Eine neu entwickelte App gibt Verbrauchern jetzt kostenlos Antwort. Im AppStore, Google Play Store sowie im Android-Direkt-Download kann die RegioApp heruntergeladen werden. „Sie zeigt an, wo regional erzeugte Lebensmittel, Zierpflanzen sowie Gastronomiebetriebe, die mit entsprechenden Zutaten kochen, zu finden sind“, erläutert Jana Betz vom Bundesverband Regionalbewegung. „Wir haben die RegioApp als Marketinginstrument für unsere Mitglieder entwickelt.“ Die Nahversorgung mit Lebensmitteln des täglichen Bedarfs, die regionale Schulentwicklung, Erneuerbare Energien und das regionale Handwerk sind Schwerpunkte der Verbandsarbeit.

*Halle 4.2, Stand 112, Kontakt: Jana Betz, T:+49 (0) 9852 1381, E-Mail: [betz@regionalbewegung.de](mailto:betz@regionalbewegung.de), [www.regioapp.org](http://www.regioapp.org)*

### **„Feuerwasser“ und Jubiläumsbier aus Kanada**

Seit 21 Jahren sorgt Familie Gareis aus dem bayerischen Barbing dafür, dass Kanada als ein Highlight auf der Grünen Woche die rot-weiße Flagge mit dem Ahornblatt zeigt, und das ganz ohne amtliche Unterstützung. Bison „Otto“ und Elch „Mogli“ sind die Markenzeichen des Messestandes, dessen „Feuerwasser“ (Whisky mit Ahornsirup) zahlreiche Stammgäste anzieht. Die Craft-Biere „Mr. Huff“ und „Hopbot“ von Hopcity aus Saint John erfreuten sich so großer Nachfrage, dass sie bereits ausverkauft sind. Noch im Angebot ist das zum 150. Jahrestag Kanadas gebraute Anniversary-Ale von Moosehead, der ebenfalls 1867 gegründeten, ältesten Brauerei des Landes.

*Halle 7.2c, Stand 107, Kontakt: Marie-Luise Gareis, Telefon: +49/9401/911902, E-Mail: [info@gareis.de](mailto:info@gareis.de)*

### **Blumen - 1000 Gute Gründe. Einer davon ist Genuss**

Nicht weniger als fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag sollte man essen, das gilt gerade für Kinder und Jugendliche. Auf der Themenfläche „Genuss“ in der Blumenhalle wird nicht nur dem Nachwuchs auf spannende Art mit verschiedenen Mitmach-Beeten gezeigt, wie lecker und abwechslungsreich gesunde Ernährung sein kann. Erwachsene Besucher haben die Möglichkeit, gleich nebenan bei verschiedenen Winzern leckere Weine zu probieren. „Genuss“ ist eine der fünf Themenflächen, in denen Besucher ihren Hallenpass abstempeln lassen können. Wer seinen Pass mit allen Stempeln, Namen und Anschrift abgibt, hat die Chance,

Hauptgeschäftsführer  
Christoph Minhoff  
T +49 30 200786 135  
[cminhoff@bve-online.de](mailto:cminhoff@bve-online.de)  
[www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)

eine Reise zur Blumeninsel Madeira zu gewinnen.

*Halle 2.2, Kontakt: Michael Hermes, T: +49 (0) 2839/591761, E-Mail: [info@landgard.de](mailto:info@landgard.de)*

### **Heimtiere: Vogelspinnen treffen auf Malawisee-Buntbarsche**

Einer Vogelspinne in die Augen schauen – auch das können die Besucher der Grünen Woche. Im Heimtierbereich in Halle 1.2 präsentiert die Arbeitsgemeinschaft BerlinSpinnen acht Vogelspinnen, sowohl baum- als auch bodenlebende Arten. Interessierte können am Stand 112 beim Blick durchs Mikroskop Vogelspinnen-Augen betrachten, sogar auch mehrere Häutungen aus nächster Nähe, sowie sich über das Wachstum und die Lebensweise der Tiere informieren. Wenige Meter weiter am Messestand 113 zeigen Berliner und Brandenburger Mitglieder des Verbands Deutscher Vereine für Aquarien- und Terrarienkunde in rund 20 Becken circa 40 Tierarten aus vier Kontinenten. Die Palette reicht von Lebendgebärenden über Salmmler, Welse und Buntbarsche bis hin zu Krebsen und Garnelen. Ein Blickfang auf dem Gemeinschaftsstand ist das Aquarien-Hüttendorf vom Verein Anubias Aquarien mit vier, gut mannshohen Häusern. In den insgesamt elf Becken tummeln sich ungefähr 400 Fische, zum Beispiel Neonsalmmler, Schwerträger und Malawisee-Buntbarsche. In der Aquarienwand daneben ziehen Schützen- und Regenbogenfische ihre Bahnen.

### **Weltpremiere: Schwarzer Wodka aus Armenien**

Armenien sei eigentlich für seine Weinbrände, nicht aber für Wodka bekannt, erläutert Seyran Farmanyan, Geschäftsführer der Aniland GmbH. „Deswegen wollten wir etwas Neues, etwas Außergewöhnliches herstellen“, erklärt er. Und dies ist voll und ganz gelungen. Nach mehrjähriger Entwicklungszeit entstand „Samvel II“, ein 40-prozentiger, außergewöhnlich milder und weicher schwarzer Wodka, der auf der Grünen Woche seine Weltpremiere feiert. Das Besondere sei seine dreijährige Reifezeit im Stahltank, erklärt Farmanyan. Dabei werden dem Wodka Blüten und Wurzeln einer bestimmten Akazienart sowie zwei geheim gehaltene Kräuter zugegeben, die für das besondere Aroma sorgen. Die verwendeten, magenberuhigenden Kräutersorten werden schon seit Jahrhunderten in Armenien für Tees genutzt. Und die genutzte Akazienwurzel findet beispielsweise für die Färbung von Baumwolle und im pharmazeutischen Bereich Verwendung. Ergebnis ist ein einzigartiger Wodka mit einem besonderen Geschmack.

*Halle 7.2c, Stand 112, Kontakt: Seyran Farmanyan, T: +49-30-206787610, E-Mail: [info@aniland.de](mailto:info@aniland.de)*

### **Lasst es summen!**

„Können Sie sich noch an früher erinnern, wenn Sie nach einer schnelleren Autofahrt die toten Insekten von der Windschutzscheibe gekratzt haben?“, fragt Detlef Krause vom Imkerverein Berlin-Zehlendorf und Umgebung. „Das gibt es heute nicht mehr.“ Was Autofahrer freuen mag, stimmt Naturschützer und Landwirte bedenklich. Denn die Insektenzahl nimmt seit Jahren ab und mit ihr auch die Zahl der Bienen. Drei Viertel aller Kulturpflanzen sind aber auf die Bestäubung durch die fleißigen Arbeiterinnen angewiesen, wie die Freie Universität Berlin in Halle 23a mit ihren „Bestäubungsröhren“ eindrücklich zeigt: Ohne Bienen würde beispielsweise die Ertragsleistung von Äpfeln um 70 Prozent, von Birnen um 80 Prozent und von Rotklee sogar um 90 Prozent sinken. Die Folgen für Mensch und Tier wären gravierend. Imkermeister Benedikt Polaczek und seine Kollegen führen den Messegästen daher nicht nur vor, welche Ausrüstung ein Hobbyimker braucht und wie man ein Wildbienenhotel optimal einrichtet; sie zeigen auch, wie sie ihre Bepflanzung im Garten oder auf dem Balkon mit Kirsch- und Apfelbäumen, Kornblumen, Efeu oder Löwenzahn bienenfreundlich gestalten können.

*Halle 23a, Kontakt: Dr. Benedikt Polaczek, T: 030-83 85 39 45; E-Mail:*

## **Weltpremiere für Rindfleischpralinen auf der Grünen Woche**

„Was mache ich zur Grünen Woche“, fragte sich Karsten Schuldt von der Agrar GmbH aus Bergsdorf bei Zehdenick in Brandenburg. So entstand die Idee zu den Rindfleischpralinen, die unter dem Funkturm ihre Weltpremiere erleben. Ein Hüftstück vom Bergsdorfer Wiesenrind wird schonend gegart und erhält einen Überzug aus Schokolade mit hohem Kakaogehalt mit eingelegtem grünen Pfeffer, geröstetem Sesam und zerstoßenem Meersalz. Die meisten Messebesucher stutzen erst einmal und können sich nicht so recht vorstellen, dass die Kombination schmecken könnte. Doch dann ist die Neugierde geweckt und der Geschmack überzeugt.

Halle 21, Stand174, Kontakt: Christoph Lehmann, T: +49 175 2662635, E-Mail: [lehmann@agrar-bergsdorf.de](mailto:lehmann@agrar-bergsdorf.de)

## **Vorschau Veranstaltungen Samstag, 27. Januar 2018 – Auszug –**

### **HIPPOLOGICA**

**10.00 Uhr** Dressurprüfung Kl. M\*\* – Finalprüfung „Bernhard-von-Albedyll-Jugendförderpreis 2017/18“

**12.00 Uhr** Finale Nürnberger Führzügel-Pokal Berlin-Brandenburg 2017

**12.45 Uhr** Kombiniertes Hindernisfahren für Zweispänner Klasse M – 1. WP HIPPOLOGICA-Masters FAHREN

**14.30 Uhr** Springprüfung Kl. S\* – 2. WP HIPPOLOGICA-Masters SPRINGEN  
Ort: Hippodrom (Halle 25)

### **10.30 Uhr**

**BIO Frühstück: „Fit in den Tag starten“**

mit BIO-Spitzkoch Bernd Trum

Ort: BIO-Halle 1.2b

### **10.30 Uhr**

**Programmeröffnung des Landkreises Uckermark**

mit der uckermärkischen Erntekönigin, Schwanenkönigin und Tabakkönigin, dem Landrat Dietmar Schulze sowie dem Vorsitzenden des Kreisbauernverbands Manfred Mesecke

Ort: Halle 21a, Bühne

### **11.00 – 11.45 Uhr**

**Ran an den Kochlöffel! - Baden-Württemberg**

Ort: Halle 5.2b, Stand 252

### **11.30 Uhr**

**Afrikanische Kultur pur**

Jubril Sulaimon & AIPO begeistern mit afrikanischen Geschichten, Stelzenläufern, Trommlern, Tänzern und Akrobatik

Ort: BMZ Stand, Halle 5.2

### **12.05 Uhr**

**Wildes Kochen – gesund und so köstlich**

Heimisches Wildbret vom Jäger

Ort: LandSchau, Halle 4.2

### **12.25 Uhr**

**Bloggerin Silvia von „Garten Fräulein“**

Do it yourself Handpeeling

Ort: Blumen-Halle 2.2

### **13.00 – 13.45 Uhr**

**Ran an den Kochlöffel! - Baden-Württemberg**

**Ort:** Halle 5.2 b, Stand 252

**14.00 Uhr**

**Alles rund um die Anzucht vom eigenen Gemüse**

**Ort:** Blumen-Halle 2.2, Stand 101b

**14.20 Uhr**

**Was macht den Landurlaub in Sachsen-Anhalt so reizvoll?**

**Ort:** LandSchau, Halle 4.2

**15.00 Uhr**

**BIO Snacks: „Schwarzwurzeln mit Birnenspalten, Kartoffeln und Mandelbutter“**

mit BIO-Spitzenkoch Bernd Trum und Gästen

**Ort:** BIO-Halle 1.2b

**15.00 Uhr**

**Kochen von heimischen Weißfischarten**

Kochaktion, Gesprächsrunde und Verkostung zum Thema Angelfischerei

**Kontakt:** [www.dafv.de](http://www.dafv.de), [www.igb-berlin.de](http://www.igb-berlin.de)

**Ort:** BMEL-Sonderschau in Halle 23a

**15.40 Uhr**

**Bloggerin Silvia von „Garten Fräulein“**

Blog- und Buchvorstellung „Indoorgardening“

**Ort:** Blumen-Halle 2.2

**16.20 – 16.45 Uhr**

**Altwürttemberger Gefährdete Haustierrasse 2018**

Pfennigsucher, Wolle und Milch – Schafe und andere Wiederkäuer

**Ort:** Tierhalle 25

**16.30 Uhr**

**Musik satt**

Die Gruppe „Barna“ erwartet Sie mit einer explosiven Mischung aus Pop und Hardrock mit ugandischen Einflüssen

**Ort:** BMZ Stand, Halle 5.2

**16.45 Uhr**

**Blasorchester Musikverein Dedensen von 1923 e.V.**

**Kontakt:** [www.mv-dedensen.de](http://www.mv-dedensen.de)

**Ort:** BMEL-Sonderschau in Halle 23a

**16.50 Uhr**

**Beste Reste – lecker Kochen mit Lebensmitteln, die keiner mehr will**

**Ort:** LandSchau, Halle 4.2

**17.15 Uhr**

**BIO Abendbrot: „Nudelvariationen“**

mit BIO-Spitzenkoch Bernd Trum

**Ort:** BIO-Halle 1.2b

**18.45 Uhr**

**und**

**19.30 Uhr**

**Kostenloses Blumen-Workshop „Haarkränze und Kokedama“**

**Ort:** Blumen-Halle 2.2